

菓業食品新聞

The Journal of confectionery

URL: <http://okashi.info> e-mail: okashi@nespe.com

発行所 〒553-0003 大阪市福島区福島 1-2-12-605

TEL 06(6458)2045 FAX06(6458)6520

株式会社 菓業食品新聞社

支社・京都

発行人 狩野 智子 一か年 8,400円

バラエティ豊かなラインナップ

チョコエッグ

本物のおいしさ

セコイヤチョコレート

フルタ製菓株式会社

〒544-0023 大阪市生野区林寺6-7-22



「キシリトール」の機能を訴求する広告投下により理解が浸透し、好調を堅持したことに加え、「噛むこと」への理解を促進したことでガムの総需要拡大が奏功した。同社の中期経営ビジョンでは、2023年の連結売上5

大阪市「優秀標」

申請受付中、9月20日まで

大阪市では、積極的に設備の改善と衛生的取組、営業施設を対象に、特に優秀な衛生状態を保持する施設に対し、「優秀標」を交付しており、昭和32年の事業開始以来、営業者の努力を顕彰するとともに、一般消費者や市民

- 4面 大阪二六会夏季大講習会
- 7面 全国菓子卸売上業績
- 16面 マールブランシュ 八条口店

ロッテ

ガム、16年ぶり前年超え 「生ガーナ」史上最高の口どけに

チョココ、アイス過去最高

（株）ロッテ近畿統括支店（大阪市城東区）は、7月24日（水）に業界紙を招き、秋季商品戦略を発表した。



秋季の主な新商品

はじめに、菓子市場推移と同社の業績について説明。同社の2018年度は、チョコレートとアイスの売上が過去最高となり、ガムの売上が16年ぶりに前年を超えた。2018年売上高は2410億円、売上純利益1253億円、営業利益255億円、増収増益となった。売上伸長の要因となったのは、チョコレートの伸び、ガーナの好調だったこと、アイスとチョコ商品の関係、クーリッシュ各商品の強化と、「シャル」「乳酸菌シヨコラ」「ポヌトリユフ」

ガーナ史上初の食感素トリユフ。繊細で上品な食感の焼菓子「フィアンティヌ」を練り込み、口当たり柔らかさに仕立てたトリユフチョコ。10粒198円、9月10日

お馴染みのガーナチョコレートが生になった。ガーナ史上最高のなめらかな口どけを実現した「ZERO」をさらに美し

リフェノールシヨコラ、味しゅりニユーアルと素材にこだわった濃厚な。2018年度下期に生チョコ。チョコレートにおいて、チョコレート生地が全重量の60%以上、生クリームが同10%以上、水分が同10%以上、水分が同10%以上が2位となった。推定という生チョコ規格の基準を大幅に超えた配合。計販売額は8億9600万円。さらなるブランド強化に向け、9月より板チョコを味わうパイのガーナ3品を10%増量する。また、羽生結弦選手を起用したグッズが当たるキャンペーンも実施。ガーナローストミルクエクセレント

濃厚な焦がしミルクが20%アップ、チョコの深みと余韻を出すため、隠し味にアーモンドペーストを配合。人気俳優の吉沢亮さんをCMに起用。9月10日

深い力カオの味わいを出すためにカカオ分を約20%アップ、チョコの深みと余韻を出すため、隠し味にアーモンドペーストを配合。人気俳優の吉沢亮さんをCMに起用。9月17日

深い力カオの味わいを出すためにカカオ分を約20%アップ、チョコの深みと余韻を出すため、隠し味にアーモンドペーストを配合。人気俳優の吉沢亮さんをCMに起用。9月17日

ブルボン

プチって何だ!?

さあ? 何でしよ? 何でしよ?

吉田 鋼太郎 志田 未来

毎月24日は プチの日

みんなの プチ

© プチクマ